

XP-002329927

(C) WPI / DERWENT

AN - 1977-05289Y [03]

A - [001] 010 034 04- 066 067 081 104 105 155 157 27& 397 431 436 445 477
633 724

CPY - ALTA-R

- NSOR-R

DC - A14 A97 D13

FS - CPI

IC - A23C19/16

MC - A04-F07 A04-F09 A12-W09 D03-B04

PA - (ALTA-R) ALTAI BUTTER CHEESE

- (NSOR-R) NOVOS ORG CHEM

PN - SU507299 A 19760506 DW197703 000pp

PR - SU19721810701 19720714

XIC - A23C-019/16

AB - SU-507299 Cheese is treated with a compsn. contg. a copolymer of vinyl acetate and allyl maleate after drying for 1-3 days. This prevents mould formation and shrinkage on storage. Pref. polyvinylacetate and a food dye such as tartrazine are included.

IW - CHEESE PROTECT MOULD SHRINK STORAGE COATING COPOLYMER VINYL ACETATE
ALKYL MALEATE

IKW - CHEESE PROTECT MOULD SHRINK STORAGE COATING COPOLYMER VINYL
ACETATE

ALKYL MALEATE

NC - 001

OPD - 1972-07-14

ORD - 1976-05-06

PAW - (ALTA-R) ALTAI BUTTER CHEESE

- (NSOR-R) NOVOS ORG CHEM

TI - Cheese protection from mould - and shrinkage on storage by coating
with copolymer of vinyl acetate and alkyl maleate

Best Available Copy



Государственный комитет
Совета Министров СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 807299

(61) Дополнительное к авт. свид-ву-

(22) Заявлено 14.07.72 (21) 1810701/28-13

с присоединением заявки ... -

(23) Приоритет -

(43) Опубликовано 25.03.76, Бюллетень № 11

(45) Дата опубликования описания 06.05.76

(51) М. Кл.²
А 23 С 19/16

(53) УДК 637.33
(088.8)

(72) Авторы
изобретения

Е. П. Фокин, В. А. Ливанов, М. С. Уманский, Е. К. Матвеева,
Л. А. Остроумов и Г. Г. Шилер

(71) Заявители

Новосибирский институт органической химии и Алтайский филиал
Всесоюзного научно-исследовательского института маслоделия
и сыродельной промышленности

(54) СПОСОБ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ТВЕРДЫХ СЫРОВ ОТ ПЛЕСНЕВЕНИЯ И УСУШКИ ПРИ СОЗРЕВАНИИ И ХРАНЕНИИ

1

Изобретение относится к сыроделию.

Известны способы предохранения твердых сыров от плесневения и усушки, предусматривающие многократное нанесение на поверхность сыров после их обсушки композиции полимерной эмульсии, например, на основе водных дисперсий бутылкаучука и сополимера винилхлорида с винилиденхлоридом.

Для улучшения качества покрытия и уменьшения усушки согласно предлагаемому способу на поверхность сыра наносят композицию сополимера винилацетата с алкилмалеатом, причем обсушку до нанесения покрытия ведут кратковременно в течение 1-3 дней. Для регулирования влаго- и газопроницаемости защитного покрытия в состав композиции можно вводить различные количества поливинилацетата. Для усиления адгезии полимерной эмульсии к поверхности сыра и улучшения товарного вида продукта возможно введение в состав композиции пищевого красителя, например, гартразина.

Пример 1. Сыр Российский после посолки обсушивают в течение 1-3 дней при 10-12°C и относительной влажности

2

воздуха 75-85%. Затем на его поверхность наносят композицию полимерной эмульсии, состоящей из сополимера поливинилацетата с дибутилмалеатом и содержащей 50% сухого вещества при pH 5,2.

Наносят покрытие любым известным методом, например губкой путем двухразового намазывания с промежуточной подсушкой в течение 30-60 сек. Затем после высыхания покрытия его помещают в камеру для созревания. Образовавшееся блестящее полупрозрачное эластичное покрытие предохраняет сыр от плесневения и усушки в течение всего периода созревания и хранения в производственных условиях.

При таком способе предохранения твердых сыров от плесневения и усушки мойка сыров и последующее парафинирование исключаются.

Пример 2. Сыр с чеддеризацией и плавлением сырной массы (арман) после 1-3 дневной обсушки при температуре 10-12°C и относительной влажности воздуха 75-85% покрывают эмульсией сополимера

Best Available Copy

ацетата с диэтилмалеатом, в которую обязательно вносят тертразин.

Эмульсию наносят двукратно с промежуточной обсушкой, равной времени пленкообразования.

В результате на поверхности сыра образуется блестящее лимонно-желтое эластичное покрытие, устойчивое к водной среде в минусовой температуре.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

1. Способ preservation твердых сыров от плесневения и усушки при созревании в хранении, предусматривающий обсушку сыра и нанесение на его поверхность композиции

полимерной эмульсии, отличающийся тем, что, с целью улучшения качества покрытия и уменьшения усушки, на поверхность сыра наносят композицию сополимера винилацетата с алкилмалеатом, причем обсушку перед нанесением указанной композиции осуществляют кратковременно, например, в течение 1-3 дней.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в наносимую на поверхность сыра композицию полимерной эмульсии вводят поливинилацетат.

3. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в наносимую на поверхность сыра композицию полимерной эмульсии вводят пищевой краситель, например, тартразин.

Best Available Copy

Редактор А. Бер Составитель М. Андреева Техред М. Ликович Корректор В. Микита
Заказ 1780 Тираж 576 Подписное
ЦНИИПИ Государственного комитета Совета Министров СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5
Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Гайдара, 101